

Hauptspeisen

Hühnergeschnetzeltes mit Orangen und Spätzle

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 Hühnerbrust
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 6 Orangen
- Öl
- 75 ml Sherry
- 5 EL Honig
- 200 g Creme fraiche
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Hühnerbrust in schmale Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Streifen schneiden.
- 3 Orangen auspressen, restliche Orangen filetieren und darauf achten, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist.
- In der Zwischenzeit Spätzle wie gewohnt kochen lassen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Hühnerbruststreifen darin von allen Seiten gut anbraten, Frühlingszwiebeln zugeben und kurz mitdünsten. Mit Orangensaft und Sherry ablöschen, kurz aufkochen lassen und Honig und Creme fraiche unterrühren.
- Geschnetzeltes mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Orangenfilets untermischen.
- Spätzle mit dem Hühnergeschnetzelten anrichten und sofort servieren (eventuell falls vorhanden Himbeersalz als Farbtupfer drüber streuen).

Eindeutige ID: #1060

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 17-01-2026 11:51